INDEX

1. PRESENTATION

Les modèles **08/50V** et **10/75V** du four **Synthesis,** version à gaz, font partie de la famille des fours à tunnel pour la cuisson automatique de pizzas et de produits similaires. La caractéristique principale de ce four réside en ceci que la cuisson est optimale sans qu'il soit nécessaire de la contrôler. Par conséquent, ces opérations peuvent être confiées même à du personnel non qualifié.

Ces avantages peuvent être obtenus car les modèles **08/50V** et **10/75V à gaz** du four **Synthesis** appartiennent à la famille des fours ventilés. Grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson plus uniforme et homogène, ce qui simplifie considérablement les opérations du personnel affecté au four. En outre, les modèles **08/50V** et **10/75V à gaz** du four **Synthesis** sont particulièrement efficaces car ils permettent de régler la circulation de l'air en évitant de trop sécher les produits.

Les modèles 08/50V et 10/75V du four Synthesis ont été conçus pour être alimentés à gaz, pour résoudre le problème des utilisateurs qui se trouvent dans des zones où la puissance de l'énergie électrique est insuffisante. L'alimentation à gaz réduit légèrement les coûts d'exploitation.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four et vous garantissons que vous en serez satisfaits. En effet, dr. Zanolli s.r.l. possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité.

2.COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent donc être lus par toutes les personnes affectées au four, des installateurs à l'utilisateur final et à ses subordonnés. Dr. Zanolli s.r.l. n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des normes mentionnées dans ces paragraphes.

⊘ Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications importantes pour éviter d'endommager le four. L'utilisateur est tenu à lire attentivement ces paragraphes.

⚠ Il est conseillé de conserver ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter rapidement en cas de besoin. Il devra accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel pour demander une autre copie en cas de perte ou de destruction.

⚠ Ce manuel est divisé en plusieurs chapitres, qui doivent être consultés par les installateurs, le personnel préposé à l'entretien et l'utilisateur final, pour garantir une utilisation en toute sécurité et des résultats optimaux.

Vous trouverez ci-après des indications utiles pour consulter plus rapidement les divers chapitres.

Le chapitre 3 présente les caractéristiques du four et tous les paramètres nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il peut être consulté pour s'assurer que l'utilisation prévue corresponde à celle pour laquelle le four a été conçu et pour examiner les spécifications de l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 fournissent toutes les informations relatives à l'installation du four. Ils s'adressent principalement au personnel spécialisé, mais ils doivent être lus par l'utilisateur final avant la préparation des locaux et des installations nécessaires pour garantir le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 6 et 7 doivent être consultés quand l'utilisateur qui a déjà une parfaite connaissance du four a besoin d'explications concernant des aspects spécifiques.
La consultation de ces chapitres est déconseillée pour les personnes qui ne savent pas encore bien utiliser le four.

Le chapitre 8 est conseillé pour les personnes qui doivent apprendre à utiliser le four. Il fournit toutes les indications nécessaires pour allumer, utiliser et éteindre le four en toute sécurité. L'utilisateur doit se référer aux chapitres 6 et 7 pour consulter les caractéristiques plus spécifiques du four.

Le chapitre 9 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, à savoir toutes les opérations indispensables pour garantir un fonctionnement optimal en toute sécurité (surtout en ce qui concerne l'hygiène) et pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Le chapitre 10 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique et extraordinaire, comme par exemple la réparation ou la substitution des pièces de l'appareil. Ce chapitre présente aussi les dessins d'ensemble du four et une liste des pièces de rechange pour faciliter la commande et la substitution des pièces endommagées.

⚠ Les opérations d'entretien doivent être effectuées par du personnel spécialisé.

3. CARACTERISTIQUES

3.1 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ces instructions se réfèrent aux fours à tunnel ventilés Synthesis 08/50V et 10/75V version à gaz.

3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES

Les fours à gaz Synthesis 08/50V et 10/75V sont pourvus de la marque obligatoire indiquée ci-dessous:

CE 49AT2460 et CE 49AT2459 qui atteste la conformité aux directives européennes suivantes:

89/392 CEE machines
90/396 CEE appareils à gaz
89/336 CEE compatibilité électromagnétique
73/23 CEE basse tension

3.3 CONDITIONS D'UTILISATION

Les fours à gaz Synthesis 08/50V et 10/75V ont été conçus pour la cuisson des pizzas et des produits similaires. Les fours à gaz Synthesis 08/50V et 10/75V sont destinés **à l'usage professionnel par du personnel qualifié** dans le secteur de la restauration (restaurants, pizzerias, etc.).

L'utilisation habituelle des modules de cuisson prévoit les opérations suivantes: chargement et déchargement des produits du ruban transporteur, mise en marche, réglage, arrêt et nettoyage de tout l'équipement.

3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les tables suivantes présentent toutes les spécifications techniques des modules de cuisson.

	Synthesis 08/50V à gaz Type A	**Synthesis 10/75V à gaz type B22**	**Synthesis 10/75V à gaz type A**	**Unité de mesure**
Poids	165	375	345	Kg
Poids avec la base	190	435	405	Kg
Dimensions extérieures	1210x1750x520	1630x2000x1080	1630x2000x650	mm
Dimensions extér. avec base	1210x1750x1150	1630x2000x1630	1630x2000x1200	mm
Largeur ruban trasp.	500	750	750	mm
Longueur ruban trasp.	1690	1940	1940	mm
Longueur de la chambre de cuisson	850	1090	1090	mm
Capacité de production	12,5 (50-60 pizzas Ø 30 cm)	27 (100-120 pizzas Ø 30 cm)	27(100-120 pizzas 30 cm)	Kg/h
Alimentation électrique	monophasé			
Tension	230 Vac			
Fréquence	50 ou 60 Hz			
Courant 230V50Hz	2	4	2	A
Puissance électrique totale	450	900	450	W
Connexion électrique	Câble tripolaire sans fiche			
Longueur du câble	2			m
Section des conducteurs	1.5			mm^2
Type brûleur	Aspiré - Cat. II 2h3+			
Diamètre de la Buse	G20 – 20 mbar **1,95** G30/G31-28-30/37 mbar **1,3 mm**			
Pression minimum de la buse	G20 –20 mbar **4,5** G30/G31-28-30/37 mbar **6,5 mbar**			
Connexion au gaz	ISO 7 (A FILETAGE CONIQUE- TUBE DE 1/2)			
CONSOMMATION				
Puissance max. brûleur	13,9	26	26	KW
Débit G20	1,471	2,751	2,751	m^3 /h
Débit G30	1,088	2,034	2,034	Kg /h
Débit G31	1,080	2,02	2,02	Kg /h
Puissance min. brûleur	6,8	13,5	13,5	kW
Débit G20	0,690	1,428	4,428	m^3 /h
Débit G30	0,532	1,056	1,056	Kg /h
Débit G31	0,528	1,049	1,049	Kg /h

DECHARGE DES FUMEES				
Type	A	B22	A	
Diamètre	150			
DECHARGE DE L'AIR				
	28	52	52	m³ /h
CONTROLE DE LA FLAMME - Contrôle électronique sans flamme pilote				
Temps de sûreté	<5		s	
Mise en marche de la flamme	A étincelle			
CONTROLE DE LA CUISSON	Électronique - informatisé			
Unité de mesure de la température	°C			
Température maximum réglable	320°C		°C	
Signalisation d'erreurs	sur l'afficheur			
Conditions ambiantes				
Température	0-40			°C
Humidité maximum	95% sans condensation			

Table 3-4 Spécifications techniques

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

⚠ ATTENTION: Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à du personnel qualifié.

Une installation par du personnel non qualifié pourrait causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

Au cas où il serait nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux installations électriques ou du gaz de l'édifice où le four sera installé, la personne responsable devra certifier que les travaux ont été exécutés correctement.

4.1 CONTROLE AU MOMENT DE LA LIVRAISON

Sauf en cas d'accords différents, les produits seront livrés au transporteur après avoir été emballés dans une structure en bois solide et dans du nylon à bulles pour les protéger des chocs et de l'humidité pendant le transport.

Nous vous conseillons de contrôler l'emballage au moment de la livraison et de préciser si l'appareil a subi des dommages sur le reçu que vous devrez signer et remettre au conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé et que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours suivant la livraison et que dr. Zanolli s.r.l. ne sera pas retenue responsable en cas de dommages subis pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance pour les réclamations.

⚠ Ne pas utiliser l'appareil s'il a subi des dommages et s'adresser à du personnel qualifié.

5.INSTALLATION

5.1 COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION

Le choix du lieu d'installation est fondamental pour garantir le bon fonctionnement du four en toute sécurité et à long terme. Nous vous conseillons de choisir attentivement le lieu d'installation avant que le four ne soit livré.

Installez l'appareil dans un endroit sec et accessible pour faciliter l'utilisation, le nettoyage et l'entretien. La zone environnante doit être laissée libre et il faut faire attention à ne pas obstruer les prises d'air de refroidissement et les orifices pour l'aspiration de l'air comburant des appareils à gaz.

L'appareil doit être installé à une distance d'au moins 20 cm des parois du local et des autres appareils.

⚠ Comme il s'agit d'un appareil à gaz, le lieu d'installation du four doit être suffisamment aéré.

A titre indicatif, il devra y avoir un orifice qui donne directement sur l'extérieur au niveau du sol d'une section d'au moins 6 cm² par kW de puissance maximum dégagée par le brûleur, pour un minimum de 100 cm².

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du lieu où sera installé l'appareil ne dépassent jamais les valeurs maximum et minimum indiquées dans les caractéristiques (voir paragraphe 3.4) même pendant le fonctionnement de cet appareil ou d'autres appareils installés dans la même pièce. En particulier l'excès de la température ou de l'humidité relative maximum peut facilement endommager l'appareillage électrique, en provoquant des situations de danger inattendues.

5.2 CONNEXION AU GAZ

⚠ Avant d'effectuer toute connexion, contrôler si le type et la pression du gaz pour lequel l'appareil a été calibré, qui sont indiqués sur l'étiquette de réglage initial placée sur la plaque (voir table 3-1), correspondent au type et à la pression du gaz que vous avez à disposition. En cas contraire, consulter le chapitre 10 pour modifier les paramètres de réglage.

5.3 TUBE DE CONNEXION

⚠ Les appareils à gaz sont dotés d'une entrée du gaz à filetage conique de 1/2 , comme spécifié dans les caractéristiques. La connexion au réseau de distribution de l'édifice doit être effectuée à l'aide de tubulures métalliques en vue , en acier galvanisé ou en cuivre.

L'appareil doit être relié à l'installation à l'aide d'une valve d'interception qui doit être facile à actionner.

La connexion entre les tubes et l'appareil doit être réalisée à l'aide d'un joint métallique à trois pièces pour faciliter le démontage.

Le fabricant doit utiliser des matériaux spécifiques pour garantir le serrage des filets de jonction , même pour les gaz GPL.

5.4 CONNEXION ELECTRIQUE

⚠ Les appareils Zanolli sont fournis d'un câble de connexion électrique pourvu d'un conducteur de terre. **Il est obligatoire de connecter le conducteur de terre (jaune-vert) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée selon les normes de sécurité en vigueur.**

⚠ Avant d'effectuer les connexions, vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique auquel l'appareil est relié correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Table 3-1).

⚠ Pour les appareils à gaz sans flamme pilote, quand on obtient les 230 Vac nécessaires à l'alimentation de la zone de contrôle avec un raccordement entre le conducteur de phase et le neutre (réseau triphasé à 400 Vac), il faut respecter la direction de la connexion des conducteurs , en considérant que le conducteur bleu doit être relié au neutre et le conducteur marron au conducteur de phase. Dans ce cas, le non-respect de la direction de la connexion empêche au détecteur de flamme de fonctionner, en bloquant le brûleur (voir chapitre 7).

Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui devra être insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise-fiche doit être tel que le conducteur de terre soit connecté en premier et déconnecté en dernier, et il doit être dimensionné pour le courant nominal (voir Table 3-1). Les prises et les fiches pour l'usage industriel du type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique au courant instantané maximum (qui est légèrement supérieur au courant nominal pour les fours), (voir table 3-1) et le dispositif différentiel au courant de 30 mA.

dr. Zanolli s.r.l. décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes mentionnées ci-dessus.

5.5 DECHARGE DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

5.5.1 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » et une puissance inférieure à 14 Kw.

⚠ Pour installer les appareils du type « A », il est nécessaire de respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation doit avoir au moins deux orifices pratiqués directement dans le mur qui donnent sur l'extérieur (un pour prélever l'air comburant et un pour la décharge des gaz de combustion). La section libre des orifices ne doit pas jamais être inférieure à 100 cm².
L'orifice de l'afflux d'air doit être le plus près possible du sol.
L'orifice pour la décharge des gaz de combustion doit être situé dans la partie supérieure de la paroi.
Les deux orifices doivent être situés dans une position opposée ; ils ne doivent pas être obstrués et ils doivent être protégés par des grilles ayant une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé.
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieure à 1,5 m²/Kw.

5.5.2 Installation d'appareils avec une décharge du type « B22 »

⚠ Pour installer les appareils du type « B22 », il faut respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation doit avoir un orifice pratiqué directement dans le mur qui donne sur l'extérieur, à proximité du sol, et la section libre de l'orifice protégé par des grilles doit avoir une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé et ne doit jamais être inférieure à 100 cm².
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieur à 1,5 m²/Kw . La décharge des fumées des appareils du type B22 doit être effectuée seulement à travers des simples cheminées ou directement à l'extérieur à travers des conduites de décharge et des terminaux de tirage. Ces appareils ne peuvent pas être reliés à des carneaux collectifs ramifiés.

5.5.3 Installation d'appareils avec une décharge du type « A » d'une puissance supérieure à 14 Kw

⚠ Pour installer les appareils du type « A » d'une puissance totale supérieure à 14 kw, il faut respecter les conditions suivantes pour l'aération des locaux et la décharge des fumées.
Le lieu d'installation des appareils doit avoir un orifice pratiqué directement dans le mur qui donne sur l'extérieur , à proximité du sol, et la section libre de l'orifice protégé par des grilles doit avoir une surface de passage utile de 6 cm² par Kw utilisé et ne doit jamais être inférieure à 100 cm².
Entre le volume du local et la capacité calorifique installée, le rapport doit être supérieur à 1,5 m²/Kw.
L'appareil doit être installé au-dessous d'une hotte aspirante d'au moins 2200 mm x 1300 mm ayant une portée minimum de 2 m²/h par Kw de puissance, qui décharge dans une seule cheminée ou directement à l'extérieur à travers des conduites de décharge et des terminaux de tirage.
Cette hotte doit être munie d'un dispositif de détection du tirage en mesure d'interrompre automatiquement l'alimentation électrique ou l'afflux du gaz en amont du four si le tirage est insuffisant pour l'évacuation des fumées.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 FONCTIONNEMENT PARTIE GENERALE

Pour localiser les commandes décrites ci-après, référez-vous à la Fig. 7-1 du chapitre 7.

6.1.1. ON/OFF Interrupteur lumineux général ON/OFF

Quand cet interrupteur est sur la position OFF, tous les indicateurs du panneau de contrôle sont éteints. Quand il est sur la position ON, l'interrupteur et le thermorégulateur s'allument, en permettant ainsi de régler la température. Les résistances de la chambre de cuisson ne fonctionnent quand l'interrupteur ON/OFF est éteint.

6.1.2 Interrupteur START cuisson

Quand cet interrupteur est sur la position OFF, la chambre de cuisson est éteinte, indépendamment de la température et de la puissance programmées En le mettant sur la position ON, l'interrupteur s'allume et les résistances de la chambre de cuisson s'allument en fonction de la température et la puissance réglées.

6.1.3. 888 Visualisation de la température dans la chambre de cuisson

En mode programmation de la température, l'afficheur visualise la température réglée. Le voyant à proximité s'éteint quand le four arrive à la température souhaitée. Cet afficheur est aussi utilisé pour certaines signalisations d'erreur.

6.1.4. Bouton set

Appuyer sur ce bouton pour entrer dans le mode programmation de la température.

⚠ ATTENTION! Ne pas tenir ce bouton pressé car les paramètres internes du thermorégulateur pourraient être altérés, en provoquant des défaillances imprévisibles.

Dans ce mode de fonctionnement, la température réglée apparaît sur l'afficheur ; celle-ci peut être modifiée à l'aide des boutons et . Si aucun bouton n'est pressé pendant plus de 3 secondes, le thermorégulateur retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal. Consulter le chapitre 8 pour l'écart des températures réglables.

6.1.5.Boutons et

En appuyant et relâchant une fois ces boutons, la température réglée augmente ou diminue d'une unité. En les tenant appuyés, la température réglée augmente ou diminue progressivement, lentement puis plus rapidement.

6.1.6. out Indicateur out

L'indicateur out s'allume quand la température de la chambre de cuisson est inférieure à la température réglée. Il s'éteint quand la température de la chambre de cuisson arrive à la température réglée et se rallume quand la température de la chambre de cuisson descend d'1°C au-dessous de la température réglée.

Quand l'indicateur out est allumé, les résistances de la chambre de cuisson s'allument en fonction de la puissance réglée.

6.2 SIGNALISATION D'ERREUR

Le thermorégulateur électronique peut signaler des anomalies relatives au fonctionnement comme décrit dans les paragraphes suivants.

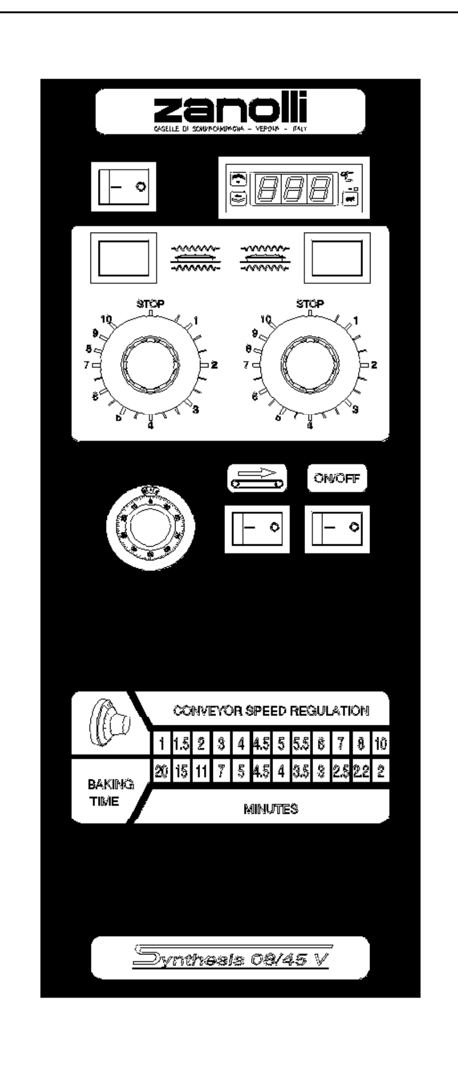
6.3 Thermocouple en court-circuit

Quand le thermocouple est en court-circuit, l'indication "---" apparaît sur l'afficheur .

6.4 Thermocouple déconnecté

Quand le thermocouple est déconnecté ou coupé, l'indication "EEE" apparaît sur l'afficheur .

Le même code d'erreur apparaît si la température de la chambre de cuisson est supérieure à la température maximum programmable.



6.5 DESCRIPTION DES DISPOSITIFS DE CONTROLE

6.5.1 Contrôle de la température

Visualisation de la température de la chambre de cuisson

Bouton set

Bouton up

Bouton down

out Indicateur out

6.5.2 Général

Interrupteur lumineux vert général

6.5.3 Contrôle de la flamme

Interrupteur lumineux mise en marche brûleur

Bouton lumineux rouge déblocage

Voyant vert intensité minimum

Voyant jaune intensité maximum

Commutateur minimum/maximum

Voyant vert tirage régulier

Voyant jaune venue flamme

6.5.4 Ruban transporteur

Interrupteur de mise en marche du moteur.
Bouton pour régler la vitesse du ruban transporteur

6.6 INTERRUPTEUR GENERAL

En actionnant l'interrupteur général ON/OFF on alimente le thermorégulateur et tout le tableau électrique.
En actionnant l'interrupteur START, on peut provoquer la mise en marche du brûleur . Si vous ne voulez pas la mise en marche du brûleur, vous devez d'abord vous assurer que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF (voir paragraphe 6.1.1)

6.7 THERMOREGULATEUR

Le panneau du thermorégulateur est pourvu d'un afficheur, de deux touches et d'un voyant rouge.
L'afficheur indique la température effective de la chambre de cuisson.
Les deux touches pour augmenter et diminuer servent à régler la température souhaitée à n'importe quel moment après avoir pressé le bouton set. En pressant légèrement une des touches, la température réglée augmente ou diminue d'1°C. En maintenant une des touches enfoncée, la température augmente ou diminue progressivement, lentement puis plus rapidement.
Quand il est allumé, le voyant rouge indique que le thermorégulateur a besoin de chaleur pour arriver à la température réglée.

⚠ ATTENTION pendant cette phase de réglage, le voyant rouge s'allume, ce qui peut provoquer l'allumage du brûleur. Si vous ne voulez pas que le brûleur s'allume, vous devez d'abord vous assurer que l'interrupteur ON/OFF soit sur la position OFF avant d'actionner l'interrupteur général.

En partant d'une température effective inférieure à celle réglée, le thermorégulateur continue à demander de la chaleur (voyant rouge allumé) jusqu'à ce que la température effective dépasse d'1°C la température réglée. Le led rouge s'éteigne, en même temps le brûleur est au minimum et se rallument quand la température effective descend d'1°C au-dessous de la température réglée.

6.8 MISE EN MARCHE DU BRULEUR

L'interrupteur de mise en marche du brûleur START sert à éviter que le brûleur s'allume pendant la phase d'allumage du tableau électrique et/ou de programmation des différents paramètres de cuisson. En effet, s'il est sur la position OFF, le brûleur ne peut pas s'allumer. Si l'interrupteur est sur la position ON, le brûleur s'allumer suivant les paramètres de cuisson programmés. L'interrupteur s'allume pour indiquer que le brûleur fonctionne.

⚠ **ATTENTION : avant l'allumage , contrôler si le commutateur minimum/maximum est sur la position « maximum ».**

6.9 CONTROLE DE LA FLAMME

Le contrôle électronique active le cycle d'allumage du brûleur après l'alimentation du thermorégulateur en chaleur et après avoir placé l'interrupteur START sur la position ON.
Le cycle continue tant que le contrôle électronique reçoit le signal du pressostat de l'air qui contrôle le tirage. La présence de ce signal est indiquée par le voyant et le contrôle électronique alimente le dispositif d'allumage à surface incandescente, en ouvrant l'électrovalve de sûreté et l'électrovalve principale et en permettant l'afflux du gaz au brûleur.

Une fois que la flamme est stabilisée, le contrôle électronique cesse d'alimenter l'allumage et fait fonctionner l'électrovalve seulement si le commutateur Minimum/Maximum est sur la position Maximum. Dans ce cas, la flamme atteint l'intensité maximum.

6.10 COMMUTATEUR MINIMUM/MAXIMUM

Le commutateur sert à régler l'intensité de la flamme . Quand il est sur la position I, l'intensité est au minimum, tandis que la position II indique l'intensité maximum. Le voyant vert allumé indique que la flamme est à l'intensité minimum, tandis que le voyant jaune allumé indique que la flamme est à l'intensité maximum. Pour un fonctionnement normal, il est conseillé de maintenir le commutateur sur la position II car une fois qu'il atteint la température programmée, le four alterne automatiquement l'intensité pour maintenir la température de la chambre de cuisson constante.

6.11 ARRET ACCIDENTEL

Si la flamme s'éteint pendant le fonctionnement normal (comme par exemple en cas d'absence de gaz), le contrôle électronique ferme les électrovalves et répète tout le cycle d'allumage.
L'arrête du brûleur peut être détermine par l'absence du signal du pressostat de l'air qui contrôle le tirage (qui peut être du à l'obstruction des conduites de décharge des gaz de combustion). Dans ce cas, le contrôle électronique ferme les électrovalves du gaz tout en maintenant le ventilateur d'aspiration des fumées en marche et reste ainsi jusqu 'à l'arrivée du signal du pressostat

7. MODE D'EMPLOI

7.1 PREMIER ALLUMAGE

⚠ Avant d'allumer le four, s'assurer que l'interrupteur général ON/OFF et l'interrupteur du brûleur START soient sur la position OFF.

Placer l'interrupteur ON/OFF sur la position ON pour actionner le ventilateur. Programmer le commutateur sur la position maximum.

Régler la température souhaitée sur le thermorégulateur.
Placer l'interrupteur sur la position ON et la vitesse du ruban transporteur au milieu (0 sur l'échelle graduée tournante et 5 dans la fenêtre).

Ouvrir le robinet du gaz et mettre l'interrupteur mise en marche du brûleur START sur la position ON.

10 secondes après l'allumage du voyant , s'allume le voyant .
Attendre 40/50 secondes.

Si après avoir attendu 40/50 secondes, le bouton lumineux s'atteint, vérifier la connexion avec la tubulure du gaz et que le robinet soit ouvert.
Au premier allumage, peut être qu'il y a de l'air dans les tubulures du gaz.

Quand le four aura atteint la température programmée, il faudra sélectionner le temps de cuisson souhaité avant d'enfourner le produit. Consulter la table indiquée (3-1) sur le panneau de contrôle pour déterminer la vitesse du ruban transporteur qui correspond au temps de cuisson désiré et tourner la poignée .

7.2 INDICATIONS GENERALES POUR LA CUISSON

Il est difficile de suggérer une température et un temps de cuisson précis pour les produits alimentaires, vu la variété considérable des propriétés qui les caractérise.

En particulier pour les pizzas et les produits similaires, le temps et la température de cuisson dépendent de la forme, de l'épaisseur de la pâte et de la quantité des ingrédients ajoutés.

Nous conseillons toutefois de faire quelques essais, (surtout si vous n'avez jamais travaillé avec ce modèle de four auparavant) en partant d'une température de 270-300 °C et en considérant les points suivants:

1. par rapport aux fours statiques, il est nécessaire de programmer une température nettement inférieure pour un même temps de cuisson.
2. avec des températures inférieures, on obtient généralement un produit de qualité supérieure et plus digeste; le four n'est pas soumis à des contraintes et dure davantage, mais il faut augmenter le temps de cuisson.
3. avec des températures plus élevées, il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson est réduit.
4. le four a une capacité de production maximum en Kg/h de produit qui est indiquée **approximativement** dans la table des caractéristiques. Si cette capacité de production maximum est dépassée, la température de la chambre de cuisson peut diminuer de 10-20°C. Dans ce cas, il faut retirer la quantité en excès et attendre que le four retourne à la température souhaitée avant de procéder à l'enfournement suivant.

7.3 BREVES PERIODES D'INACTIVITE

Si vous n'avez pas de produits à enfourner, mais vous désirez toutefois maintenir la température du four, nous vous conseillons de placer les régulateurs Minimum/Maximum au minimum. Il est possible que la température de la chambre de cuisson diminue légèrement, même si lentement, surtout si la température réglée est supérieure à 300°C. Ce n'est pas un problème car en mettant à nouveau les régulateurs Minimum/Maximum au maximum, le four retournera à la température réglée en 3-15 minutes et il sera possible d'enfourner à nouveau les produits.

7.4 LONGUES PERIODES D'INACTIVITE - COMMENT ETEINDRE LE FOUR

Quand le four n'est pas utilisé pour un certain temps (par exemple jusqu'au jour suivant), il faut placer les régulateurs Minimum/maximum au minimum et fermer le robinet d'alimentation du gaz.

Pour une période d'inactivité plus longue (par exemple pendant les vacances), il est nécessaire d'attendre que les ventilateurs de la chambre de cuisson ses soient arrêtés avant d'éteindre l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

8. NETTOYAGE

⚠ Le nettoyage doit être effectué quand l'appareil est à l'arrêt et à température ambiante, en prenant soin d'avoir fermé le robinet du gaz et de le débrancher au préalable en actionnant l'interrupteur placé sur le tableau d'alimentation.

8.1 NETTOYAGE DES PARTIES AMOVIBLES

⚠ Pour nettoyer les parties amovibles, il faut les laver puis utiliser un jet d'eau dans les points de raccord des supports correspondants pour empêcher les dépôts de saletés ou de résidus de détergent qui pourraient contaminer les produits.

⊘Nous vous recommandons de laver les parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne sèchent et de ne pas utiliser d'éponges abrasives ou produits similaires qui peuvent opacifier les parties en acier inox.

8.2 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS

Utiliser une éponge humide et si nécessaire un détergent non abrasif pour nettoyer les chambres de cuisson en acier inox ou en tôle aluminée.

En cas de dépôts consistants de matières grasses, nous vous conseillons de les enlever délicatement à l'aide d'une spatule.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, qui peuvent opacifier l'acier inox et éliminer la couche protectrice de la tôle aluminée en la rouillant rapidement.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau car ceux-ci peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager, en augmentant le risque de foudroiement et/ou de mise en route intempestive.

8.3 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERIEURES

Utiliser une éponge humide et un détergent non abrasifs pour nettoyer les tableaux de contrôle et les surfaces extérieures en acier inox et/ou tôle laquée.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, qui peuvent opacifier l'acier inox et éliminer la couche protectrice de la tôle aluminée en la rouillant.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau car ceux-ci peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager, en augmentant le risque de foudroiement et/ou de mise en marche intempestive.

9. ENTRETIEN

⚠ **ATTENTION:**
Ces instructions s'adressent au personnel qualifié affecté à l'installation et à l'entretien de l'appareillage électrique et à gaz. L'entretien doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié pour éviter de causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux et aux objets.
⚠ Pour effectuer les réparations et les contrôles, il est nécessaire d'enlever les protections fixes pour accéder aux conducteurs sous tension.

Avant d'enlever les protections fixes, il faut s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible pour que le personnel préposé à l'entretien soit sûr qu'elle soit débranchée pendant toute la durée des opérations.

9.1 SIGNALISATION D'ERREUR

Le contrôle électronique est en mesure de repérer certaines défaillances. Pour plus de détails, voir paragraphe 6-2.

9.2 THERMOSTAT DE SECURITE

Le thermostat de sécurité se déclenche quand la température de la chambre de cuisson dépasse 500°C en désactivant les résistances. Le thermostat de sécurité est situé à l'extérieur du tableau électrique au-dessous du ruban transporteur; il se réactive manuellement.

Débrancher la fiche du tableau électrique, fermer le robinet du gaz et attendre que la chambre de cuisson se refroidisse avant de corriger l'erreur.

Dévisser le couvercle du bouton de réactivation du thermostat de sécurité et appuyer sur ce bouton rouge. La réactivation est possible seulement quand la température de la chambre de cuisson est inférieure à 500°C.

⚠ Comme le thermostat de sécurité se déclenche seulement en cas de grave défaut, vérifier que le four fonctionne correctement avant de le rallumer et effectuer les réparations nécessaires.

9.3 SCHEMA ELECTRIQUE

La Fig. 10-1 représente le schéma électrique des fours Synthesis 08/50V gaz et Synthesis 10/75 gaz du type « A » ; la fig. 10-2 celui du four Synthesis 10/75 gaz du type « B22 ».

9.4 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPE DE GAZ

Attention ! Pour adapter le module de cuisson à l'utilisation avec un type de gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette de réglage initial, il est nécessaire d'effectuer les trois opérations suivantes :

1- remplacement des buses du brûleur
2- réglage du minimum
3- remplacement de la vieille étiquette de réglage initial par une nouvelle étiquette.

Le module de cuisson est considéré conforme aux normes de sécurité seulement si ces trois opérations ont été effectuées.

9.5 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Ouvrir la protection fixe du brûleur. Démonter le brûleur après avoir déconnecté le tube d'alimentation du gaz et les câbles d'alimentation électrique d'allumage. Dévisser les tubes du brûleur et les buses en les remplaçant par ceux prévus par la nouvelle installation. Répéter les opérations en sens inverse en faisant attention à bien serrer les buses et les raccords du tube d'alimentation du gaz.

9.6 REGLAGE DU MINIMUM

Enlever la protection fixe du brûleur.
Enlever les vis de serrage des prises de pression A et B en amont et en aval de l'électrovalve du gaz (fig. 10-3) et y relier deux manomètres à liquide.
Insérer la fiche dans le tableau d'alimentation, actionner l'interrupteur et ouvrir lentement la valve d'interception du gaz.

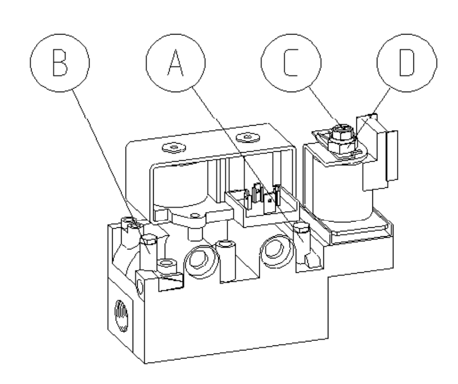


Fig. 10-3 Prises de pression et reglage du minimum

Mettre le bouton [ON/OFF] sur la position ON. Régler la température à 200 C et appuyer sur le bouton [START].
Quand le brûleur est actionné et l'intensité de la flamme est au maximum, vérifier si la pression indiquée par le manomètre relié à A correspond à celle de l'alimentation prévue pour les réglages que vous étés en train d'effectuer.
Régler l'intensité de la flamme au minimum et serrer la vis C à l'aide d'un tournevis cruciforme, en faisant attention à ne pas déplacer la frette hexagonale D, jusqu'à ce que le manomètre relié à B indique la pression minimum spécifié dans la table 3-1 pour le gaz et la pression utilisés.
Mettre le bouton [ON/OFF] sur la position OFF, débrancher la fiche du tableau d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz. Déconnecter les manomètres et serrer les prises à l'aide des vis. Refermer la protection fixe du tableau électrique du module.

9.7 APPLICATION DE LA NOUVELLE ETIQUETTE

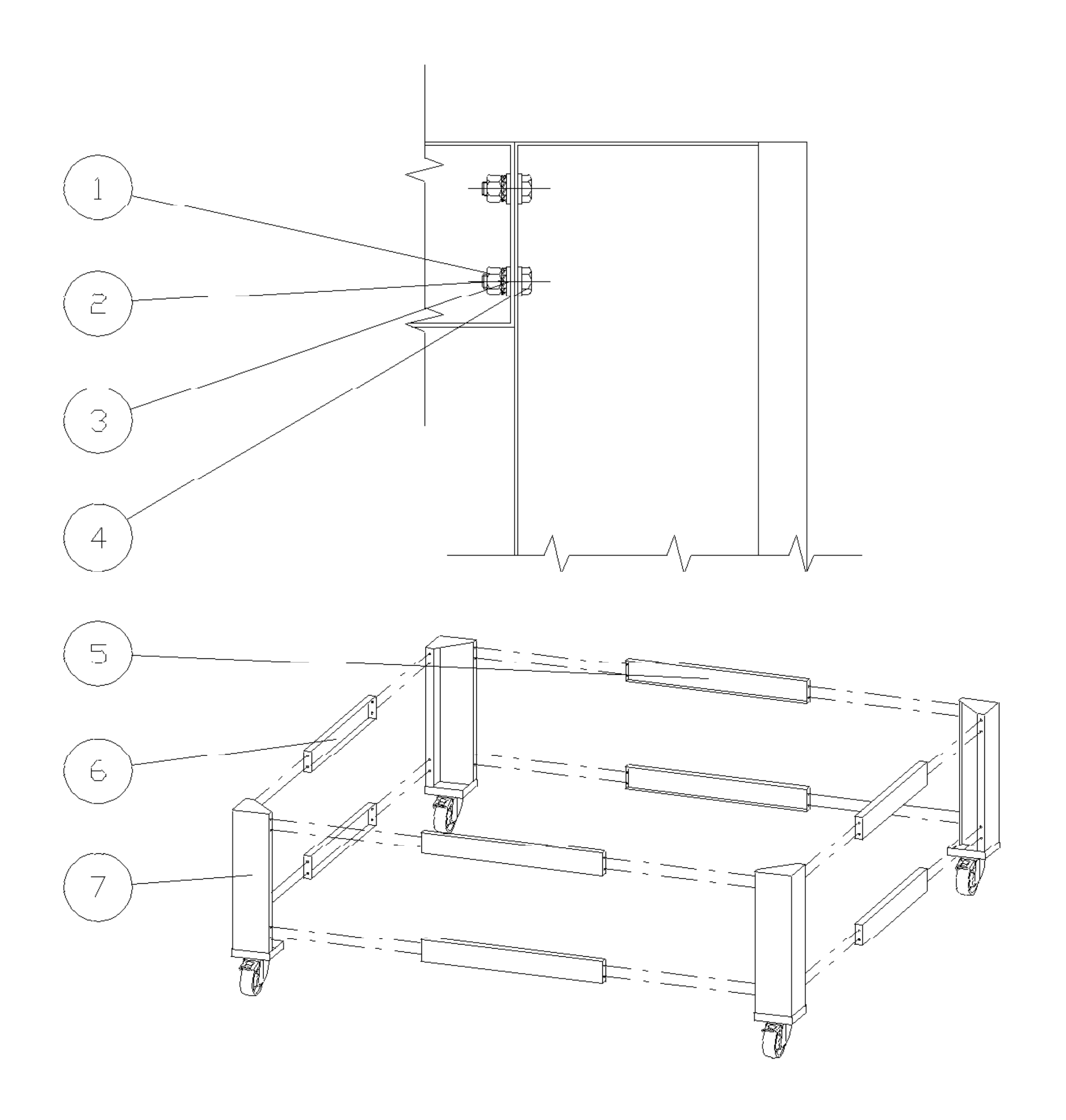
Enlever la vieille étiquette et nettoyer soigneusement la zone avec un chiffon imbibé d'essence (l'étiquette, la buse et les instructions se trouvent dans le kit, qui est fourni sur demande pour chaque type et pression de gaz)

9.8 DESSINS D'ENSEMBLE ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Nous vous prions de nous contacter en cas de ruptures ou si des interventions complexes sont nécessaires. Toutefois, pour faciliter la localisation des avaries et la substitution des pièces endommagées, vous trouverez ci-après une liste des pièces de rechange et des dessins d'ensemble avec les références de toutes les pièces indiquées.

Les dessins d'ensemble se réfèrent au module de cuisson Synthesis 08/50V, mais les références sont aussi valables pour le module Synthesis 10/75.

FIG. 10.7.Schéma du montage de la base



POS	DESIGNATION	CODE	Q.TE
1	ECROU M6 8G	DIN 6915	32
2	RONDELLE DENTELEE Ø 6,4	DIN 6798	32
3	RONDELLE Ø 6,4		64
4	VIS TE M6×18 8,8	DIN 933	32
5	TRAVERSE		4
6	TRAVERSE		4
7	MONTANT		4

10. MISE HORS D'USAGE ET DEMANTELEMENT

Avant de procéder au démantèlement de l'appareil, débrancher toutes les connexions électriques puis déplacer les modules à l'aide d'appareils de levage appropriés (chariots élévateurs, palans,etc...). Les fours sont constitués par les matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, céramique, laine minérale et parties électriques. Il faudra donc procéder à la collecte différenciée des résidus en conformité avec les normes en vigueur dans le pays où le four est démantelé. Ne pas déverser les résidus dans l'environnement.